
Pomidorowe oczka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2214 razy.

Robi się je jak następuje: grubą wędlinę kroimy na plasterki i podsmażamy z jednej strony. Odwracamy i na każdy plasterkę wędliny kładziemy plasterkę sera żółtego i plasterkę pomidora. Przykrywamy patelnię i podsmażamy do momentu stopienia sera i zmiękczenia pomidora. Najlepsze na gorąco ze świeżym chlebkiem z masłem.

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>